

*Bolo para
casamento ou
15 anos*





Bolo para casam

Este modelo, simples e delicado, adapta-se a diversas ocasiões, como um aniversário, 15 anos ou casamentos.

Preparar previamente os seguintes elementos:

Rosinhas de glacê

Buquê

Sombrinha de pastelagem

Rosinhas de glacê

Usando glacê cor-de-rosa em saco de confeitar com bico redondo, liso, de tamanho médio, decorar pequenas cones sobre papel celofane ou manteiga. Fazer-las de diferentes tamanhos, de acordo com as distintas dimensões das rosinhas. Deixar secar por 24 hs.

Colar um quadrado de papel num suporte para flores com uma gotinha de glacê e, sobre ele, colar um cone de glacê, seco. Este será o centro da flor. Com glacê rosa em saco de confeitar e bico para pétalas, começar a decorar a flor. Colocar a parte mais larga do bico para baixo, encostá-la no rose,



Decoração



1

Preparar cones de glacê e deixá-los secar. Depois, colocá-los sobre um papel celofane ou manteiga, colados sobre um suporte para flores.



2

Com glacê em saco de confeitar e bico para pétalas, decorar a primeira pétala ao redor do cone e, depois, uma volta com 2 pétalas.

deixando a parte mais fina, que está para cima, um pouco separada do mesmo. Pressionas e arrastar o traço para cima, formando uma ondinha. Repetir o mesmo para cada pétala. A primeira pétala é feita envolvendo o miolo. Fazer, depois, uma volta com três pétalas ao redor do centro. Por último, decorar outra volta com cinco pétalas.

Despregar o papelzinho com a flor de cima do suporte e colocá-la para secar por 24 hs. Depois deste período, retirar o papel e a rosa está pronta para usar.

Preparar rosas de diferentes tamanhos: 1 grande e 9 ou 10 médias.

anteriormente, só que com uma pequena diferença. Em vez de decorar a rosa sobre um suporte para flores, fazê-lo diretamente sobre o arame que serve como talo.

Para isto, cortar um pedaço de arame forrado (para flores artificiais) e dobrar-lhe a ponta, fazendo um garfinho aberto. Unedecor o garfinho com goma-arábica ou clara e modelar sobre ele um miolo de pastilheiras ou pasta americana. Deixar secar por 24 hs. Depois, decorar as pétalas ao redor destes miolos, do modo já explicado, tomando apenas o cuidado de alinhar um pouco para baixo. Terminar a flor decorando um cálice na sua base, com glacê verde e bico para folhas.

Rosas para o buquê da sombrinha

A maneira de decorar as flores para o buquê é a mesma explicada

Folhas

Usar glacê verde. Fazer um cartucho de papel e cortar a ponta em "V", para decorar as folhas. Se preferir, utilizar



3

Decorar a segunda volta, com 3 pétalas, um pouco mais abertas que a primeira. Deixar secar.



4

Para as rosas do buquê, preparar as folhas com um arame forrado dobrado na ponta. Decorar as



saço de confeitar e bico para folhas. Introduzir no bico os cartuchos um a um e pressionar à medida que se retira o arame. Assim, tiramos a folha já pronta, com talo. Esperar um isopoel e deixar secar.

Sombrinha

Usar como molde uma semi-esfera de isopoel e forrá-la com pastilhagem fígula de cor-de-rosa. Cortar as bordas em ondas simétricas (para que fiquem iguais, desenhá-las antes sobre a pasta). Deixar secar por 24 hs e desmoldar. O cabo é um arame forrado com fita de cetim, colado à sombrinha com glacê.

Decoração

Preparar dois bolos ovais e color cada um deles sobre uma base individual de papelão de igual

tamanho. Forrá-los com pasta americana branca. Para poder colocar um sobre o outro, inserir no bolo inferior 4 palitos de churrasquinho forrados com papel-alumínio. Os palitos devem ter a mesma altura do bolo e servirão para apoiar o bolo superior, evitando que seu peso deforme o que está embaixo. Colar fitas de cetim cor-de-rosa de 1 ou 2 cm de largura, ao redor da base de cada bolo, com glacê. Decorar cada uma destas fitas com glacê branco em cartucho de papel, fazendo pares de linhas verticais que terminam com um pontinho, imitando um passa-fitas. Arrematar a parte superior com ponto cordão e fazer um pontinho entre cada par de linhas verticais. Embaixo, decorar duas ondinhas em cada espaço entre as linhas verticais e, sobre elas, três pontinhos formando um triângulo. As bordas superiores do bolo também são decoradas da mesma forma: ondinhas que têm como



5

Decorar os palitos ao redor do bolo, com glacê, do mesmo modo como foram feitas as fitas sobre o suporte.



6

Para as folhas, inserir um arame forrado no fundo de um cartucho ou saço de confeitar com glacê verde. E retirando o arame à medida que se pressiona.

ento ou 15 anos

arremate central três pontinhos formando um triângulo. Usando glacê verde em cartucho de papel, decorar ramos nas laterais do bolo e aplicar as rosas de glacê sobre eles. Terminar fazendo sobre os ramos pequenas campânulas de glacê branco em cartucho de papel. Colar a sombrinha sobre o bolo superior e colocar dentro dela o buquê de rosas. Para arrumá-lo, juntar vários arames com flores e folhas, usando fita com cola para uni-los. Arrumar o buquê dando-lhe movimento. *



 **Veja no Suplemento de Moldes**

Se você é principiante, veja com mais detalhes como decorar flores de glacê e como fazer os ramos nas laterais do bolo.



7

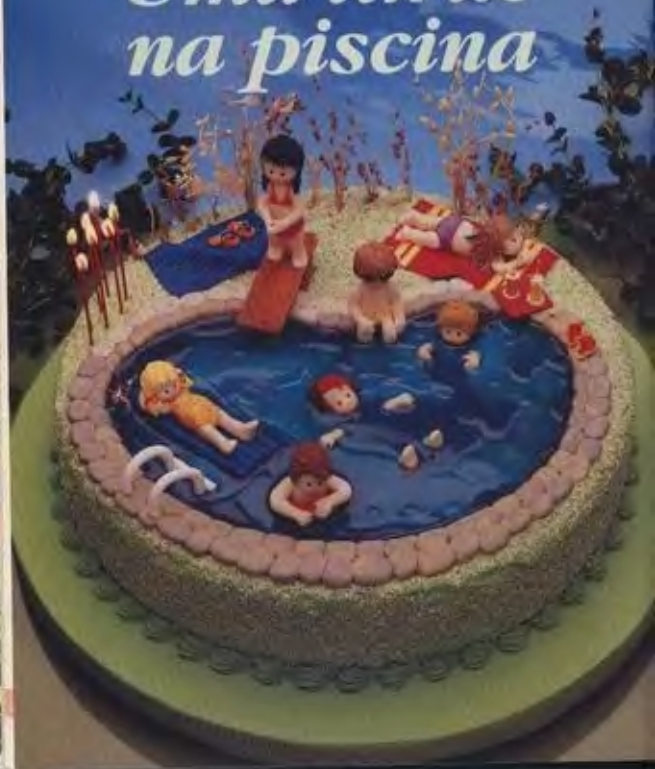
Decorar as folhas decorativas espalhadas num pedaço de biscoito.



8

Usar como molde para a sombrinha uma semi-círculo do biscoito. Formar com pontilhagem arredondada e recortar suas bordas em ondas. Deixar secar e desmoldar.

Uma tarde na piscina



Para fazer este modelo, preparar previamente os seguintes elementos:

Trampolim

Colchonete inflável

Toalhas

Escada

Crianças

A seguir, explicamos como são feitos.

Trampolim

Estirar pastilagem tingida de marrom e cortar as peças do trampolim de acordo com o molde. Deixar secar por 24 hs. Depois, colar as peças entre si usando glacê. Se quiser, fazer o trampolim com um biscoito retangular comprido ou uma barra de chocolate.

Colchonete

Com folho marzipã tingido de amê, fazer 5 rolinhos de 1 cm de diâmetro por 6 cm de comprimento. Unedecilos com clara e colar um ao lado do outro. Para o travessão, modelar outro rolinho com a mesma massa, apalá-lo e colá-lo sobre o colchonete com clara.

Toalha

Estirar folho marzipã na cor que se queira, cortar retângulos e arrumá-los com os movimentos e dobras desejados, sobre o bolo. Caso se disponha de um rolinho marcador, passá-lo sobre a pasta, para dar textura à toalha. Se não, deixá-la lisa. Pode-se, também, aplicar franjas, listras com pasta de outra cor, etc.

Escada

Formar rolinhos de folho marzipã branco e curvê-los. Fazer outro rolinho para o degrau. Deixar que as peças sequem por 24 hs.



1
Colar o bolo com doce de leite e colar o recorte que simula a piscina. Colar as pedrinhas modeladas com pasta americana ao redor deste recorte e apalá-las. Cobrir o resto do bolo com coco miúdo tingido de verde.

2
Modelar as crianças em folho marzipã e colocá-las sobre a bola. Fazer sapinhos que estão dentro d'água, bento modelar as cabeças e as partes visíveis do corpo.



Uma tarde na piscina

3

Colocar gotas de azul na piscina, para simular a água. Para isso, usar corante de papel ou uma colher pequena.



4

Completar a decoração colando as bolinhas, o trampolim e o resto das acessórios.



Crianças

Os corpinhos são modelados em fubó marzipã. Os calções e maiô são feitos com glacê alizado com um pincel umedecido em água.

À parte, modelar as cabeceiras. Fazer dois orifícios para os olhos e preenchê-los com glacê escuro. Pintar as bochechas com corante vegetal vermelho, usando um pincel bem fino. Decorar os cabelos com glacê de distintas cores, em cartucho de papel. Para as crianças que estão dentro da piscina basta modelar a cabeça e as partes do corpo visíveis. Colar as peças entre si com clara. A menina do trampolim deve ser modelada à parte, colorindo-se um palito de churrasquinho para sustentar a cabeça ao corpo tosquinho a figura seca (por 24 hs). Depois, retirá-lo pela ponta que sobra por cima e decorar os cabelos, dando o acabamento. Colá-la com glacê ao trampolim.

Crianças



1

Para a cabeça, modelar uma bolinha e pressioná-la um pouco no meio, com o dedo indicador, separando a testa das bochechas. Marcar os orifícios para os olhos e preenchê-los com glacê. Marcar a boca com um palito.



2

Fazer um corpo para o corpo e colorir-lo na posição escolhida para a figura que se está modelando. As pernas são duas bolinhas, coladas ao corpo com clara.

Decoração

Preparar um bolo redondo com 32 cm de diâmetro, rechê-lo a gosto e colocá-lo para esfriar na geladeira. Para imitar a piscina, esticar lobo maripá branco e cortar de acordo com o molde. Depois, untar a superfície do bolo com doce de leite pastoso e colar este recorte.

Tingir lobo maripá em distintos tons de marrom e modelar as pedrinhas. Para isso, fazer bolinhas misturando diferentes pedacinhos de pasta, para que fiquem variadas. Aplaná-las e colá-las ao redor da piscina, sobre o doce. Colher o resto da superfície do bolo com coco ralado tingido de verde. Colocar as crianças e a escada. Para simular a água, colocar geléia tingida de azul na área da piscina, com um cartucho ou uma colher pequena. Para terminar, colar as tochas, o trampolim e o resto dos acessórios. ▶



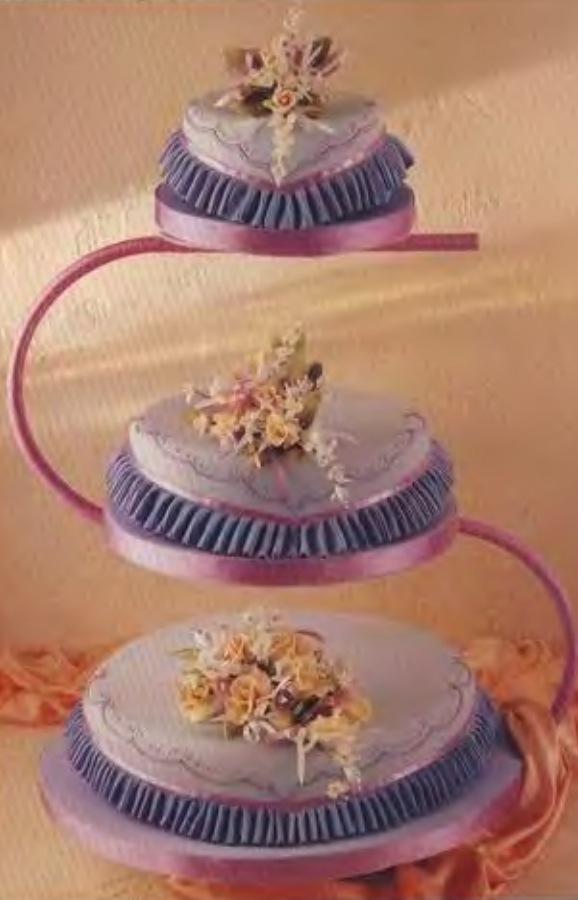
3

Com glacê em cartucho de papel, decorar os mamilos sobre os corpos. Alisar com um pincel amolecido em água. Os braços são rolhinhos aplanados na ponta, para formar as mãos. Marcar os dedos com ponta de bicoana. Colar no corpo com cola.



4

Terminar decorando as tochas com glacê em cartucho de papel.



RECEITAS

GLACÊ REAL

(PARA CONFEITAR COM CARTUCHO DE PAPEL OU SACO DE CONFEITAR; PARA FAZER BORDAS E COLAR PEÇAS DE PASTILHAGEM OU MARZIPÃ)

- 1 xícara de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (250 g). Passar por uma peneira fina, 2 ou 3 vezes.
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado. Opcional: uma pitada de creme tártaro ou gotas de essência de baunilha

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, mais ou menos, 10 minutos, até que fique bem

consistente (também pode ser batido à mão). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrandado e a decoração não sai bem feita. Nesse caso, deve-se acrescentar um pouco mais de açúcar peneirado. Se, ao contrário, o glacê está muito duro e dificulta o trabalho de confeitar, pode ser amolecido com um pouco de clara de ovo ou suco de limão. Não esquecer

que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano limpo enquanto se resfria, para evitar que o glacê seque. Para tingir, separar nas porções a serem usadas, agregar um pouco de corante vegetal e misturar com uma colher. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa ou recipientes plásticos que fechem hermeticamente. Pode ser guardado já tingido, nas cores a serem utilizadas.

PASTILHAGEM FILIPINA

(PARA FAZER PLACAS DURAS DE AÇÚCAR)

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1kg de açúcar de confeiteiro, peneirado (aproximadamente)
- Algumas gotas de essência, a gosto

Dissolver a gelatina na água, em banho-maria, até que fique transparente. Retirar e deixar amornar. Juntar um pouco de açúcar, aos poucos, até completar 250 g. Neste ponto a massa estará fluida, como um

creme mole – é o que se chama massa mãe – e pode ser guardada na geladeira em um frasco de vidro tampado, para ser usada sempre que se necessitar, pois se conserva por muitas semanas. No momento que for usar para fazer as peças, acrescentar mais açúcar e misturar até obter uma massa mais consistente. Amassar durante 10 minutos, para dar-lhe elasticidade. Neste caso, a massa deve ser estirada e cortada na forma desejada imediatamente, pois após algumas horas endurece e se

converte numa placa rígida. Antes de esticar, polvilhar a bancada com açúcar de confeiteiro. Depois, esticar a massa com um rolo, recortar as peças e deixar secar por 24 horas. Uma vez endurecidas, usar as placas para fazer a construção desejada, colando-as com glacê. A quantidade de açúcar (1 kg) indicada na receita só deve ser utilizada na sua totalidade caso se necessitar fazer uma grande quantidade de peças. Se for assim, a massa não pode ser guardada, pois endurece depois de 24 horas.

MASSA ELÁSTICA (PASTA DE GOMA)

- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 10 g ou 1 colher (sopa) de goma adragueta, também conhecida como alcafrão ou tragacanto (que pode ser substituída pela mesma quantidade de CMC, carboximetil celulose)
- 10 g de glicose (ou xarope Karô), aproximadamente (que é, mais ou menos, uma colherinha de terminão de uma colher)
- 1 colher (sopa) de água

Penetar bem o açúcar de confeiteiro, juntamente com a goma com os dedos (ou três vezes). A partir, dissolver a glicose na água e agregar ao açúcar e à goma, já penetrados. Amassar até obter uma massa bem consistente. Se necessário, acrescentar mais água ou açúcar, já que estas dependem da quantidade de glicose, que é difícil de medir com exatidão. Se for para fazer figuras finas, usar no momento. Se for para encher a

massa, deixar repousar na geladeira num frasco de vidro tampado, por 24 hrs, no mínimo, antes de usar. É importante usar um açúcar de confeiteiro de boa qualidade, tão fino como talco.

MERENGUE DE CHOCOLATE

- 500 g de açúcar
- 7 claras
- 200 g de chocolate em barra (sem sal)

Colocar o açúcar numa panela e cobri-la com água, apenas para umedecê-la. Levar a fogo

moderado, até que a calda alcance o ponto de bolha. Bater as claras em neve até que fiquem bem firmes. Despejar a calda lentamente em forma de fio sobre as claras em neve e continuar batendo, até obter um ponto firme. Agregar o chocolate derretido e misturar.

Caso o merengue esteja mole, dificultando o trabalho de decoração, agregar um pouco mais de açúcar, até obter o ponto ideal. Da mesma forma, se desejar um merengue mais escuro, adicionar mais chocolate.

COCO RALADO TINGIDO

Dissolver em água corante vegetal e colocar umas gotinhas sobre o coco ralado, apenas para umedecê-lo. Misturar com as

mãos, para tingir por igual. Deixar secar bem, para que se evapore a umidade.

CREME SURPRESA (PARA UNTAR E CONFEITAR FIGURAS À PRESSÃO)

- 1 kg de açúcar de confeiteiro (aproximadamente)
- 2 alcafrãos (cáps) de corante vegetal
- 1 xícara (café) de água
- 1 pitada de sal
- Espátula a gosto

Pode-se usar corantes vegetais ou minerais, ou ambas combinados, mas a meio. Com a pitada

vegetal, o creme fica mais branco e muito mais consistente. Usá-lo à temperatura ambiente. Com a batadeira a alta velocidade, bater por, aproximadamente, 10 minutos, a gotinha vegetal com os demais ingredientes (o açúcar deve ser colocado pouco a pouco, à medida que se bate). Depois, a alta velocidade, continuar

batendo durante 5 minutos mais, aproximadamente.

A quantidade de água pode variar de acordo com a temperatura e umidade do ambiente. A consistência também depende do trabalho que se queira fazer: para figuras grandes ou boncos, por exemplo, deve ser bem firme.

FALSO MARZIPÃ (PARA FORRAR E MODELAR)

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de glucose ou mel Karoll (claro ou escuro)
- Essência de amêndoas amargas ou rosas, a gosto
- Aplicar do confeiteiro (aprox. 2,5 kg)

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo, até que se dissolva totalmente. Quando estiver a ponto de ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau, suavemente, só para ir despregando a massa da panela. Cuidado para não "quebrar" a massa, que é o que acontece quando se mexe ou amassa a mistura energicamente. Continuar em fogo médio por, pelo menos, 5 minutos, até que softe da panela. Retirar e colocar sobre uma

bandeja polvilhada com açúcar de confeiteiro. Deixar esfriar de 15 a 30 minutos. Depois, acrescentar a glicose e a essência, misturando-as com a ajuda de uma espátula larga. A massa deve ser trabalhada suavemente, com movimentos envolventes, como se dobrasse um guardanapo. Ir colocando o açúcar, sem sovar, até que fique branco. Separar em porções e tingir nas cores desejadas, colocando uma placa de corante vegetal. Esta receita rende 3 kg de massa, aproximadamente.

PASTA AMERICANA

- 7 g de gelatina em pó, sem salar (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de glucose ou mel Karoll (claro ou escuro)
- 1 colher (sopa) de margarina ou gordura vegetal
- 1/2 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado
- Gotas de essência a gosto

Obs.: para climas secos, aumentar a quantidade de glucose ou mel Karoll.

Colocar a água numa panela, levar ao fogo em banho-maria e acrescentar a gelatina aos poucos, polvilhando-a como se fosse chá. Só depois que estiver dissolvida é que se adiciona a glucose e a margarina. Deixar que todos os ingredientes se dissolvam. Retirar do fogo e deixar amornar. Colocar o açúcar numa batedeira, formando um biscoito no meio, como uma coroa. Derramar aí, aos poucos, o líquido moído, amassando até unir com o açúcar, formando uma massa elástica.

Se ficar muito dura, adicionar água fervendo em pequenas quantidades, amassando sempre, até obter a textura necessária. Adicionar corante e essência a gosto. A pasta americana pode se conservar até uma semana fora da geladeira, guardada em saco plástico ou recipiente hermeticamente fechado. Para conservar por mais tempo, por na geladeira.

GELÉIA TINGIDA (PARA PREENCHER)

A geléia tingida é perfeita para preencher desenhos feitos sobre o bolo. As geléias adequadas para tingir são as mais claras e transparentes, como as de pêra, laranja, abacaxi ou pêssego. Passar a geléia por uma

peneira. Depois, separar porções em potes pequenos, de acordo com o número de cores a serem utilizadas. Tingir cada porção com corantes vegetais. Definir sobre o bolo ou tabuleiro o desenho da figura ou setor a serem preenchidos.

Preencher os setores correspondentes com a geléia tingida, usando cartucho de papel, uma colher pequena ou um recipiente apropriado para derramá-la.

PASTA DE MEL

- 1 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó, sem salar
- 1 colher (sopa) de manteiga ou gordura vegetal
- 4 a 6 colheres (sopa) de água
- Gotas de essência a gosto
- Açúcar de confeiteiro,
- penetrado (e o necessário)*

Colocar a água numa panela e agregar a gelatina, despejando como uma chuva. Levar ao fogo em banho-maria até dissolver totalmente. Acrescentar o mel, a essência e a manteiga. Quando todos os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e

deixar amornar. Agregar o açúcar de confeiteiro penetrado e amassar, até que não grude nas mãos. Depois, cobrir a massa sobre uma bancada limpa polvilhada com açúcar de confeiteiro penetrado e amassar durante aproximadamente 10 minutos, para ficar elástica.

PASTAS E CREMES MARRONS

As pastas americanas e de mel, o falso marzipã e o creme surpresa podem ser feitos em marrons. Para isto, basta substituir uma pequena proporção do açúcar de confeiteiro destas receitas por chocolate em pó.

As pastas e o falso marzipã devem ser amassados e, quando estiverem quase prontos, colocar o chocolate para terminar de dar o ponto. O creme surpresa deve ser batido com açúcar até que esteja quase no ponto. Então,

agrega-se o chocolate e termina-se de bater à mão. A quantidade de chocolate depende do tom de marrons que se queira dar. No entanto, esta deve ser posta em relação ao açúcar, pois o chocolate é apenas para dar cor às pastas e cremes.

GOMA-ARÁBICA

A goma-arábica é usada com fins culinários para dar brilho, envencilizar peças, colar elementos entre si e preparar purpurina comestível. É um produto absolutamente natural e comestível. Comercializa-se em pedras ou em pó. Dissolver as pedras em água quente, até obter um líquido

espesso. Este processo costuma demorar dez horas ou mais, dependendo do tamanho das pedras. Depois de dissolvidas as pedras, coar o líquido com um tecido de algodão fino, para retirar todos os resíduos. Conservar a goma-arábica dissolvida na geladeira, dentro

de um frasco de vidro fechado. Assim, durará muitas semanas.

Proporções

150 g de goma-arábica em pedra (ou, na sua falta, em pó); 350 a 400 ml de água (esta quantidade pode variar dependendo de quão espessa se deseje a preparação).

CONSELHOS

PARA ESFRIAR BOLOS

Para que os bolos fiquem bem firmes e mantenham a forma, siga estes passos antes de forá-los:

- 1- assar o bolo;
- 2- deixar esfriar, cortá-lo e rechamá-lo a gosto (se quiser, untá-lo com calda de açúcar ou uma bebida alcoólica);

- 3- colocar na geladeira por algumas horas ou mesmo de um dia para outro;
- 4- retirar, recortar na forma desejada, untar com doce e forrar com a pasta escolhida.

COMO CRIAR CORES MISTURANDO CORANTES

Para a decoração de detalhes escuros (como nariz, olhos, etc.) sugerimos criar tons mesclando duas ou mais cores, diluindo-as com água nas pires. Desta maneira, obtemos uma cor indefinida, escura. Para isso, fazer as seguintes misturas: azul com um pouco de vermelho ou verde; verde e

vermelho; azul, amarelo e vermelho.

Quando mencionamos "corante escuro" nos referimos aos tons resultantes destas misturas, já que este corante não existe.

Dicas para fazer outras cores

Alaranjado: vermelho e amarelo.

Verde: azul e amarelo.

Violeta: azul e vermelho.

Lilás: azul, vermelho e branco.

Cor-de-pele: colar uma pitada de corante alaranjado na massa sem tingir.

INSTRUMENTOS DE DECORAÇÃO



Suportes para flores

Caso não consiga encontrar este elemento, usado para fazer flores de glacê, pode fabricá-lo em casa. Para isto, basta colar um círculo de papelão em um palito, com cola epóxi.

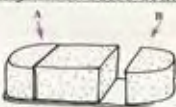
BOLO PARA CASAMENTO OU 15 ANOS

Como formar bolos ovalados



1

Preparar dois bolos: um quadrado e outro redondo. O diâmetro deste último deve ser igual ao lado do quadrado. Cortar o bolo redondo ao meio.



2

Cortar uma base de papelão bem duro no tamanho e forma finais do bolo. Colar o bolo quadrado sobre ela, centrado, com doce de leite pastoso. Do mesmo modo, colar cada metade do bolo redondo nas laterais do quadrado, para formar o ovalado.



3

Preparar os dois bolos ovalados e forrá-los com pasta. Colar o bolo maior sobre um tabuleiro de madeira ou metal. Para poder colocar o bolo de cima, inserir no bolo maior quatro palitos de churrasquinho da mesma altura deste, forrados com papel-alumínio. Os palitos servem para apoiar o bolo superior e evitar que seu peso deforme o inferior. Colar o bolo menor com uma base em cima, com doce de leite pastoso.

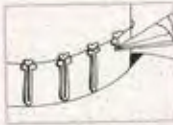
MOLDES

BOLO PARA CASAMENTO OU 15 ANOS

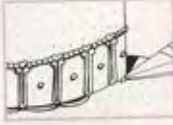
Como decorar as fitas das bases dos bolos



1
Colar uma fita de cetim ao redor da base do bolo. Dividita em partes iguais e decorar sobre cada divisão um pequeno conito de glacê.



2
Com glacê e cartucho de papel, dividir a fita com traços verticais, descendo e voltando a subir, formando duas listras paralelas.



3
Fazer o acabamento superior entre as divisões com ponto cordão e o inferior com arcos. Decorar um pontinho de glacê entre as verticais.

Como decorar o bordado da lateral



1
Com glacê em cartucho de papel, decorar ramos e pequenos pontinhos. Em alguns trechos, fazer dois ou três traços sobrepostos, para dar volume.



2
Colar as rosinhas de glacê sobre os ramos. Se necessário, colocar um pouco mais de glacê nos pontos onde serão coladas as rosas.



3
Completar decorando pequenas campânulas com glacê em cartucho de papel.

Como fazer rosas de glacê com talo

1

Dobrar a ponta de um alicate forrado formando um gancho. Enfiar o bico com gonçarrinha e colocar um cone de pasta como miolo.



2

Formar a flor com glacê em saco de confeitar e bico para pétalas. Apoiar o lado mais largo do bico na base do cone e pressionar, envolvendo todo o miolo com a primeira pétala.



3

Para as demais pétalas, apoiar o bico da mesma forma e fazer um traço curto, enquanto se gira o talo. Fazer três pétalas para esta segunda volta.



4

Completar a flor com uma terceira volta de cinco pétalas um pouco mais abertas.



5

Colocar as rosas para secar espetadas num buquê II, por 24 hs.



6

Formar os buquês juntando flores e folhas, usando uma fita com cola para uní-las.

Como fazer rosas de glacê usando o suporte

1

Fazer a primeira pétala envolvendo todo o miolo, que está apoiado sobre o suporte.



2

Fazer uma volta com três pétalas. Enquanto se pressiona o saco, girar o suporte.



3

Fazer a terceira volta com cinco pétalas mais abertas.



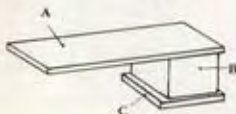






Unir com "A"

Unir com "B"



URSINHO DE PELÚCIA

Como armar o bolo do ursinho



Esquema para recortar as peças do bolo maior



Encaixar o bolo menor para formar a cabeça do urso. Colar as orelhas na cabeça.



Colar os acessórios de falso maripá.



Colocar sobre o bolo a camiseta e o short.



Dobrar para cobrir as laterais.



Decorar com bico choverzinho. Colar o focinho.



Modelar o boné e colá-lo na cabeça.

Como fazer rosas com massa elástica

1

Começar enrolando o centro com a primeira pétala.



2

Enrolar a segunda pétala ao redor da primeira. Levantar um pouco o talo para facilitar.



3

Continuar enrolando pétala por pétala ao redor do centro. Fazer uma volta mais de pétalas, um pouco mais abertas.



4

Depois que as pétalas estiverem coladas, colocar o cálice inserindo-o no talo, por baixo.



5

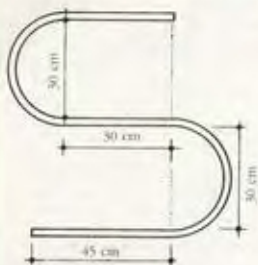
Colar o cálice na base da flor com gota-árbica.

Nota

O cortador usado para as rosas e flores fantasia é o mesmo, com cinco pétalas. O que varia é seu tamanho. As medidas aproximadas são de: 6 cm (rosas) e 2,5 cm (flores fantasia).

Como fazer o separador em forma de "S"

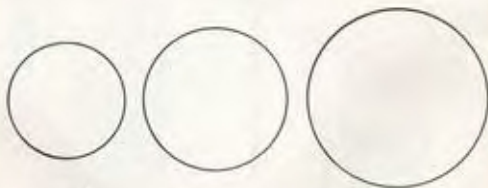
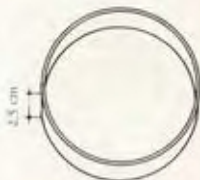
Nota: é importante que este separador seja feito com um metal resistente e que as peças estejam bem soldadas entre si. Assim, o conjunto terá a estabilidade necessária para suportar o peso dos bolos.

**1**

Fazer um "S" de metal redondo, com bitola igual a 1 cm, de acordo com as medidas indicadas.

2

A base do "S" é um anel metálico com 28 cm de diâmetro, 5 mm de espessura e 2,5 cm de altura.

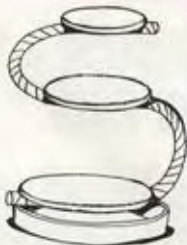
**3**

As três bandejas de apoio para os tabuleiros têm 22, 24 e 26 cm de diâmetro. Usar uma chapta metálica traseirante.



4

Soldar a base ao "S" no lado maior deste último.



5

Soldar as bandejas de apoio da maior (embudo) a menor (em cima). Dar uma mão de pintura amarela e depois pintar o separador. Terminar forçando-o com fita de exten. fina.

Aqui está o cupom para que você faça o pedido do seu "Guia de Receitas Confeitando Bolos", que traz como brinde uma fita de vídeo com uma seleção dos melhores momentos do primeiro ciclo de programas, transmitidos pela Rede Bandeirantes de Televisão.



CARTÃO RESPONSA

LEIA E RESPONDA BEM

De 1992 até 1993, por
R\$ 1,00 (um dólar)

Depositar em: Banco do Brasil

Envie hoje mesmo o seu cupom!

no selo para telelocar de 2h a 6h terça,
das 9 às 18 hs

Ligue (011) 293-8553

(011) 294-9438

Pedidos por fax: (011) 912-9447

Do time Editora Ltda.



REDE
BANDEIRANTES



BAND

Trio lilás

Três bolos decorados com babados e buquês de flores, para uma ocasião tão especial como o casamento. O principal detalhe é o separador em forma de "S".

Buquês de rosas e flores de fantasia

Rosas: estirar massa elástica ou pasta americana e cortar as pétalas com um cortador grande de mioótis. Ondular as bordas rodando um palito sobre elas, com a flor apoiada na borda de uma superfície dura. O centro é feito com um cone de pasta, inserido num arame torçado (para flores artificiais) dobrado numa das pontas. Colar com goma-arábica ou clara. As pétalas também são coladas ao redor do centro com goma-arábica, em duas camadas. A segunda deve ser um pouco aberta, para dar volume à flor.

Flores de fantasia: estirar massa elástica branca e cortar as pétalas com um cortador pequeno de mioótis. Ondular as bordas com um palito e dobrar ao meio. Colar as pétalas ao redor de pistilos de pérolas presos a um arame torçado (para flores artificiais). Armar três buquês, um para cada bolo.



1

Esticar massa elástica lilás e marcá-la com um rolinho marcadur. Caso não se disponha deste instrumento, deixar a massa lisa.



2

Cortar tiras e franzê-las, para formar os babados. Colar no bolo, sobre os arcos de glacê traçados previamente.



3

Dar o acabamento sobre o babado colando uma file de centros finos, com glacê.



4

Decorar bordados nos laterais dos bolos com glacê em dois tons de lilás, com cartucho de papel.

Flores

1

Para o talo, dobre a ponta de um arame torcido.

2

Modelar um cone de massa e apertar do talo, ponto do arame.

3

Esticar a massa e cortar com contador de 5 pétalas, tipo maçã, grande.

4

Ondulear todos os bordos com um punhã.

5

Começar colando a primeira pétala no meio da massa, esticando-a.

6

Enrolar as demais pétalas ao redor e mais, colando-as com goma arábica.

7

Fazer primeira costura decorativa com um pouco de fecho. Para fazer botões, deixar apertar uma costura e colar o cálice.

8

Colar a segunda camada de pétalas, deixando-a um pouco mais aberta.

9

Esticar e cortar massa verde para fazer os cálices.

10

Inserir o cálice no arame e colar no a base da flor.

Trio lilás

Decoração

Fazer três bolos: um com 18 cm, outro com 28 cm e outro com 38 cm de diâmetro, com altura mínima de 8 cm. Usando doce de leite pastoso, colar cada um deles sobre bases individuais de papelão com o diâmetro correspondente. Forrá-las com pasta americana lilás.

Preparar três tabuleiros: um com 24 cm, outro com 34 cm e outro com 44 cm. Colocar cada bolo sobre o tabuleiro que lhe corresponde, colando com doce de leite pastoso.

Fazer um acabamento no contorno da base de cada bolo, com glacê num tom de lilás mais escuro que a pasta, usando saco de confeitar e bico redondo, liso.

Estirar massa elástica num tom de lilás mais escuro que a pasta (igual ao glacê de acabamento) e marcá-la com um relinho marcador sem fim (no caso de não contar com este instrumento, deixar a massa lisa). Cortar tiras com 4 cm de largura. Formar os babados franzindo cada tira.

Usando saco de confeitar e bico redondo, grande e liso, traçar na lateral de cada bolo dois arcos suaves de glacê, simétricos entre si, que se encontram em duas pontas, formando um "V" na metade do bolo. Colar os babados sobre estes arcos, por trechos. Para unir um trecho a outro, dobrar as pontas das tiras para dentro, distorcendo a linha. Dar o acabamento colando sobre os babados uma fita de cetim num tom de lilás que combine.

Decorar os bordados nas laterais dos bolos com glacê em cartucho de papel. Colocar os bolos sobre o separador em forma de "S", previamente forrado com fita de cetim fininha. Por último, inserir os buquês de flores sobre cada bolo. ■

Nota

Para que a fita de cetim cole perfeitamente ao separador é aconselhável molhá-la em gelatina sem sal ou dissolvê-la em água. Depois, enrolá-la no separador, deixar secar e colocar os bolos.



1 Folhas

Esticar massa verde e recortar as folhas com o cortador apropriado. Apertar um pouco a base da folha na ponta de um crivo forrado, enrolando com grama artificial.



2

Unir um raminho de flores de fantasia com algumas rosinhas, folhas e laço de fita de cetim fininha em duas cores distintas. Usar todo esse fita com cola, sempre para flores artificiais.

Gênio dormindo



PASAR ADULTOS





• GENIO •
DURMIENDO



Gênio dormindo

1
Fazer um bolo retangular com pasta. Recortar o cobertor, o respaldo da cama e as duas tiras em pasta estirada. Colar com clara.



2
Modelar à mão o travesseiro e o lençol. Recortar a calça jeans e fazer os detalhes em pasta escura.



3
Recortar as peças que compõem a blusa e montar a sola. Recortar o cabelo. Modelar a nuca. Colar tudo sobre o bolo, com clara.



4
Colar a mesa saindo de dentro do lençol. Colar por cima as mãos recortadas em pasta branca cor contrastante. Fazer orelhas para os cordões e outros detalhes da nuca.



Esta colagem é ideal para decorar um bolo de aniversário para adolescentes. Para recortar as peças, decalque-as do Suplemento de Moldes ou fazer uma fotocópia. Depois, é só colocar o molde sobre a pasta e recortar. No desenho do Suplemento também está indicá-la a maneira como montar a colagem.

Utiliza-se qualquer uma das pastas com as quais se forram bolos, com preferência para a pasta americana e a pasta de mel, ou mesmo as sobras de pastas coloridas de outros trabalhos. Pode-se, inclusive, misturar pedaços recortados de distintas pastas.

Decoração

Começar recortando o respaldo da cama e o cobertor, em pasta estirada com, mais ou menos, 3 mm de espessura. Depois, recortar duas tiras de, aproximadamente, 2 mm de espessura, que serão sobrepostas à base do respaldo. Marçá-las com um palito, quando ainda estejam moles, para imitar as veias da madeira. Deixar secar e colar sobre o bolo, com clara de ovo sem bater.

Modelar à mão o travesseiro e o lençol que aparece por baixo do cobertor. Recortar a calça jeans, esdelatando-a com os detalhes característicos: bolsos, prespositos, cinto e a dobra da bainha, sendo esta um tom mais escuro. Modelar e colar à mão sobre o travesseiro, como mostra a foto. Decorar o cabelo com glacê em saco de bico chanfrado, como se estivesse saindo de baixo do lençol, todo despenteado.

Recortar o tórax e a língua superior, sendo que a esta deve ser dobrada antes colar. Fazer o cordão com um pequeno rolinho de pasta e colá-lo

sobre o sapato, cuja base está recortada de pasta estirada com 4 mm de espessura. Fazer as marcas da sola com um rolinho marcador ou, na falta deste, pressionando uma rede de náilon (como a de uma peneira) sobre a pasta ainda fresca e colá-la ao tênis. Fazer o outro sapato da mesma maneira.

Recortar a meia e colar por cima dela tiras de outra cor, para fazer as listras. Estirar pasta escura na espessura de 3 ou 4 mm e recortar o waíston.

Modelar os brachephones à mão, assim como os botões em pasta cinza-claro e os fios. Para os detalhes claros (como o visor da tampa), usar pasta branca matizada com corante escuro.

À parte, estirar pasta branca e recortar pedaços retangulares, que serão dobrados de modo a imitar revistas e pôsteres. Pintar sobre eles figuras e motivos relacionados com temas adolescentes.

A raporte de tênis é recortada de pasta estirada, com 2 mm de espessura.

Deixar secar e decorar o acabamento do cabo e das laterais com pedacinhos de pasta de outra cor. Decorar sobre a superfície do bato um quadrícula com glacê cruza, para imitar a rede da raporte e colá-la sobre isso.

Os cartões são recortados de pasta estirada e sobre eles pintam-se as frases que se queira para, depois, colá-los sobre o bato.

Completar desenhando uma espécie de moldura com uma folha de glacê, na base da colagem.

O trabalho está realizado sobre um bato retangular de 20 cm por 30 cm, forrado com pasta ou untado com murengas, tingidos de amarelo-claro. *



5

Decorar os cabelos sendo de baixo do lençol em glacê, com laca chavarrinho. Colar o coriza ao lado da cama. Decorar a rede da raporte, com glacê. Colar a mão.

6

Colar os demais detalhes: o cordão pendurado, o quadrimão e as revistas. Fazer uma folha de glacê em cor-de-rosa na base do bato.



Ursinho de pelúcia



*Um bolo que as crianças menores
vão adorar: um ursinho que
lembra o seu boneco preferido.*



Para fazer este ursinho devem ser preparados alguns elementos de faiso marzipã: marrom-claro estirado com uma espessura 3 mm, depois que o bolo estiver recortado. São eles:

As patas
As mãos
O focinho
As orelhas

Decoração

Preparar dois bolos, um de 18 cm e outro de 30 cm de diâmetro. Desenhar um molde de papel de acordo com as indicações dadas para os recortes a serem feitos no bolo maior (ver Suplemento), que será o corpo do urso. Observe que as orelhas são recortadas das laterais e coladas no bolo menor, que será a cabeça. Colocar também um molde de papel sobre um papelão e marcar o contorno com a forma do corpo e da cabeça do urso e recortar. Esta será a base sobre a qual serão colados os bolos, com doce de leite pastoso. O bolo que serve como cabeça deverá ser encaixado na parte de cima, no que seria a gola da roupa da figura. Colar as orelhas. Untar todo o bolo com meringue de chocolate ou creme surpresa marrom, para poder colar os elementos feitos com faiso marzipã: patas, mãos e orelhas (deixar o focinho para depois). Marcar os pontos com uma estoca.



1
Recortar o bolo maior de acordo com as indicações dadas no Suplemento do Molde. Observe que as orelhas são recortadas das laterais.



2
Recortar uma base de papelão com o contorno do urso e colar sobre ela o corpo, a cabeça e as orelhas, com doce de leite.



3
Untar o bolo com meringue de chocolate. Colar os elementos de faiso marzipã: patas, mãos e orelhas.

Ursinho de pelúcia

4
Colocar a camiseta e o short recortados em falso marzipã vermelho, de modo que também cubram as laterais do bolo.



5
Com saco de confeitar e bico chuveirinho, decorar todas as áreas livres com o mesmo merengue de chocolate usado para untar o bolo. Marcar os pontos do focinho com uma esteca ou palito. Desenhá-lo, também, uma linha suave no meio, verticalmente, dividindo-o em dois. Colá-lo sobre o creme.



6
Modelar o focinho com uma esteca e colá-lo sobre o creme. Modelar duas bolinhas de falso marzipã marrom-escuro para os olhos e uma para o nariz.



ou palito e colá-los sobre o creme. Esticar e cortar falso marzipã vermelho para fazer a camiseta e o short. Cortar estas peças de modo que se possa cobrir também as laterais do bolo (ver esquema indicado no Suplemento de Moldes). Colá-las sobre a figura. Esticar e cortar tiras de falso marzipã verde com 1 cm de largura, para fazer os acabamentos da roupa. Colá-las nas bordas da camiseta e do short, com clareza.

Com saco de confeitar e bico chuveirinho, decorar todas as áreas livres com o mesmo merengue de chocolate usado para untar o bolo. Marcar os pontos do focinho com uma esteca ou palito. Desenhá-lo, também, uma linha suave no meio, verticalmente, dividindo-o em dois. Colá-lo sobre o creme. Fazer os olhos com duas bolinhas do falso marzipã marrom-escuro, apertá-las e colá-las na cara, sobre o creme. O toque final é uma gotinha de glacê branco, para dar brilho ao olhar.

Modelar o nariz com uma bolinha de falso marzipã marrom-escuro e colá-la sobre o focinho, com clareza. Usando cartucho de papel com merengue marrom, decorar uma linha na divisão marcada no focinho e marcar o sorriso com uma gota no meio da barriga. Fazer a boca com uma linha de merengue vermelho. Com uma esteca, marcar linhas suaves na camiseta e no short, simulando as dobras do tecido.

Modelar um boné em falso marzipã vermelho e marcar as divisões com uma esteca. Fazer o pontinho com falso marzipã verde. Colar o boné sobre a cabeça. Forrar um tabuleiro retangular com falso marzipã sem glúten ou um papel decorativo e dar o acabamento na borda com uma fita vermelha. Finalmente, colar o bolo sobre ele.



Com Suplemento de

RECEITAS
em MOLDES

CONFEITANDO BOLOS

COM MARTA BALLINA



NÚMERO 10

R\$ 4,50

